

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

Les Entrées

Prix à la carte

Foie Gras de Canard, Chutney d'Oignon au Vinaigre Balsamique ****	18 €
Les Feuillantines de Sésame au Saumon et Asperges, vinaigrette miellée à l'Orange ****	15 €
1/2 Homard plancha, tartare d'Avocat et Pamplemousse, condiment Mangue/Passion (supplément de 12,50€ en formule)	29 €

Les Plats

Coeur de Rumsteak "Charolais" aux Herbes de Provence, Chimichurri ****	sauce	19 €
1/2 Homard rôti en risotto printanier aux Pousses d'Epinards, une Bisque crémeuse (supplément de 12,50€ en formule)		29 €

Les Desserts

Le Trifle aux Fraises, glace Vanille et Crumble Amande ****	10 €
Biscuit coulant Chocolat cœur Chocolat Blanc, Caramel au Gingembre ****	10 €
Salade de Fruits frais et Sorbet ****	10 €
Assiette du Fromager Gourmet (Bleu d'Auvergne, ,,,,,)	11 €

NOS FORMULES "LES INCONTOURNABLES"

(hors supplément "Homard")

Plat + café gourmand (le midi hors Weekend & JF) : 24 €

Entrée ou Plat + Dessert : 27 €

Entrée + Plat : 30 €

Entrée + Plat + Dessert : 34 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 40 €



Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

L'Aréna

Hôtels Ocre & Azur



★★★★

FRÉJUS

L'ESPRIT BISTRO DU CHEF

Qui change tous les jours

	Prix à la carte
Entrée du Jour (sur ardoise)	13 €

Inspiration Marine (sur ardoise)	17 €
ou	
Inspiration Terroir (sur ardoise)	17 €

Assiette du Fromager Gourmet	11 €
ou	
Dessert du jour (sur ardoise)	9 €

NOS FORMULES "BISTRO"

Plat + café gourmand (le midi hors WE & JF) : 20 €



Plat + Dessert : 25 €

Entrée + Plat : 28 €

Entrée + Plat + Dessert : 31 €



Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Les "Assiettes-Repas" du Chef

Pour manger sur le pouce quand votre temps est compté...

	Prix à la carte
Risotto printanier aux asperges et copeaux de Parmesan ****	15 €
Tartare de Bœuf "Charolais" et Pommes Frites ****	17 €
Linguine au Pistou d'Amande	15 €

NOS FORMULES "SUR LE POUCE"



(servi le midi hors Week-end & JF)

Plat + Café Gourmand : 18€

L'Aréna

Hôtels Ocre & Azur



★★★★

FRÉJUS

Nos Menus Enfants

Jusqu'à 12 ans inclus

Formule découverte : Plat à la carte + dessert à la carte 16 €

Formule tradition : Nuggets ou Steak haché + pâtes ou frites + glace 13 €

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Les "Planches Apéritives" du Chef

Pour accompagner votre apéritif ou pour patienter...

<i>La Carnivore</i> (Saucisson sec, Chorizo Basque, Magret de Canard fumé, Condiments) ****	Prix à la carte 7.50 €
<i>La Provençale</i> (Crostini de Fromage de Chèvre au Miel et Mendiants, Légumes à la Croque) ****	7.50 €
<i>La Marine</i> (Saumon fumé, Blinis, Avocat, Légumes à la Croque)	7.50 €



2 Planches : 14 €

3 Planches : 21 €



La Découpe à l'Anglaise

pour 2 pers. minimum, sur réservation 72h à l'avance

<i>Côté Viande</i> Côte de Bœuf ****	Prix à la carte pour 2 pers. 75.00 €
<i>Côté Poisson</i> Poisson Sauvage entier (Loup, Daurade, Lieu...)	80.00 €

Ces plats sont servis avec notre accompagnement du jour.

Allergènes	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
------------	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	--------	---------	-------	-----------

Nos Entrées

Foie gras de canard	x		x									x		
Gambas snackées	x	x				x					x			
Risotto Homard		x												
Planche	x			x			x	x						
Entrée du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

Nos Plats

Homard		x					x							
Rumsteak							x							
Gambas	x	x	x											
Inspiration iodée	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Inspiration terroir	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

Nos desserts et Fromages

Fromage							x							
Salade de fruits frais								x						
Pêcher gourmand	x						x	x						
Biscuit coulant	x		x				x							
Dessert du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Café Gourmand	x		x				x	x						

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Les prix indiqués s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 10.00 %) service compris

Restaurant fermé Lundi midi & soir et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

**Parking privé OFFERT suivant disponibilité.
de votre réservation !**

Demandez-le lors